Rugelach

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

standardowej kostki masła, 125g do ciasta+ kostka 250g do nadzienia	1/2
g tłustego białego sera	125
szkl. drobnego cukru do nadzienia+1 łyżka do ciasta	1
łyżeczki soli	1/2
szkl. mąki pszennej + trochę do podsypywania przy wałkowaniu	1,5
g rodzynek i moreli	250
g łuskanych orzechów włoskich	250
łyżeczki cynamonu mielonego	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rugelach to tradycyjne ciasteczka kuchni żydowskiej, podawane podczas Chanuki

CIASTO: ser biały zmielić, dodać miękkie masło i utrzeć. Następnie dodać jajko, sól i 3/4 mąki - zagnieść ciasto - powinno być miękkie, plastyczne jak...plastelina i nie kleić się do rąk, jeśli trzeba dosypać resztę mąki (jej ilość zależy od wielkości jaja i wilgotności sera). Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na 12 godzin, najlepiej na noc.
NADZIENIE: orzechy posiekać, rodzynki i morele też. Cukier wymieszać z cynamonem. Masło roztopić, przestudzić - wydaje się go dużo, ale tyle ma być.
WYKONANIE: ciasto podzielić na 6 części, z każdej uformować kulkę. Każdą rozwałkować, podsypując lekko mąką, na placek o średnicy m/w 15 cm. Placek posmarować 4 łyżeczkami rozpuszczonego masła, posypać orzechami i owocami a następnie posypać równomiernie 4 czubatymi łyżeczkami cukru z cynamonem. Każdy placek pokroić na 6 trójkątów a te zwinąć delikatnie od szerszego brzegu do środka. Ciastka ułożyć luźno na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (2 blaszki+2 arkusze papieru). Wierzch posmarować roztopionym masłem i posypać odrobiną cukru. Piec ok. 15-20 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C aż ładnie się zezłocą, ale trzeba pilnować żeby się nie przypaliły! Blaszkę z upieczonymi ciastkami wyjąć, wstawić drugą. Kiedy wystygną można jeść.

Polecam bo są na prawdę pyszne!